CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL - FRANCE

MILLÉSIMÉ 2012 1er cru

Pinot Noir 55% e Chardonnay 45% rendono questo Champagne unico, esaltandone la purezza e l'equilibrio del raccolto di un solo anno.

La scelta molto selettiva di "millesimare" solo le annate veramente meritevoli è seguita da decisioni drastiche in cantina: il vino, unico ed eccezionale, proviene solo dalle migliori parcelle accuratamente selezionate di vigneti premier e grand cru.

L'affinamento in botti di una parte dell'assemblaggio, l'invecchiamento di diversi anni sui lieviti, il riposo per alcuni mesi dopo la sboccatura permettono di sviluppare tutto il suo potenziale.
Per mantenere la freschezza e la purezza, è debolmente dosato.

Riconoscimenti da parte della stampa e di guide specializzate: Wine Spectator (92/100), Gault e Millau, Revue du vin de France, ecc.

Impressioni

Per l'Occhio: di colore dorato con perlage fine e persistente.

Per il Naso: profumo intenso che va dalla mandorla alla frutta matura, alla mela cotogna.

Per la Bocca: un grande attacco vinoso che si estende a tutta la bocca, rilevandone tutta la complessità e finezza.

Distribuito da Rêverie sas - v. Ferrari, 6 20014 Nerviano (Mi)
www.reveriesas.com - contatto@reveriesas.com
tel. +39 0331 585121